



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI702	Kongre ve Fuar Organizasyonu		S	2+1+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Kongreler ve turizm ilişkisi, Kongre Turizminde örgütlenmeler ve kongre toplantı hizmetlerinin organizasyonu, uluslararası kongre pazarı ve Türkiye'nin kongre turizmi İmkanları ve Sorunları Pazarlama aracı olarak fuar Organizasyonları
<b>Dersin Amacı</b>	Son yıllarda dünyada büyük gelişmeler gösteren kongre ve fuar organizasyonlarının temel özelliklerini ve sürecini aktarmak.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	.....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Turizm Endüstrisinde kongre ve fuar organizasyonlarının sosyo-ekonomik önemini kavrar 2.Uluslararası ve ulusal kongre turizminin temel özelliklerini bilir 3.Kongre organizasyonu faaliyetlerinde bulunan kurum-kuruluşların çalışmalarını ve amaçlarını kavrar 4.Kongre ve fuar organizasyonunda tüm aşamalarındaki hazırlık tekniklerini ve süreçlerini kavrar

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Kongrenin tanımı ve tarihi	
2	Kongre ve turizm ilişkisi	
3	Hafta Kongre ve toplantıların sınıflandırılması	
4	Kongre turizminin gelişme nedenleri	
5	Kongre turizminde örgütlenmeler	
6	Kongre organizasyonunun planlanması	
7	Kongre hizmetleri yönetimi	
8		
9	Kongre pazarı	
10	Dünyada kongre pazarının gelişimi	
11	Kongre turizminde Türkiye'nin incelenmesi	
12	Kongre Turizminde Türkiye'nin Sorunları	
13	Fuar Sektörü ve Tarihçesi	
14	Fuarlar ve Türleri	
15	Final Sınavı	

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonları. Yusuf Aymankuy, Detay Yayıncılık, Ankara, 2013

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
--------------------------------	--------	---------

Ödev	2	
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	10	1	10
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	1	2	2
Materyal Tasarlama, Uygulama	2	3	6
Rapor Hazırlama	2	3	6
Sunu Hazırlama	2	1	2
Sunum	14	1	14
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	1	9	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			104/25
Dersin AKTS Kredisi			4.16 $\cong$ 4
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					X
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.	X				
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		

10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.				X	
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek	X				
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.	X				
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.				X	
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.				X	
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.				X	
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.				X	
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					X
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.				X	

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI702	Mesleki İngilizce II		S	4+0+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	İletişimle ilgili terimler, Zorunluluk ifadesi (have to), Ricalara karşılık verme, Telefon görüşmesi, Hava durumu, Karşılaştırma cümleleri, Farklı yerleri karşılaştırma, Hikaye, Coğrafi terimler, Karşılaştırma (superlatives), Bir Ülkeyi tarif etme, Ölçüler, Günlük Yaşam, Present Perfect, Kısa Mesajlar, Hikaye, Deneyimler hakkında konuşma, Yakın geçmiş ve geçmiş zaman
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders öncelikle "Pre-Intermediate" düzeyde İngilizce gramer yapılarının açıklanması üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bu yapılırken çeşitli yollarla bütün dil becerilerinin geliştirilmesi teşvik edilmektedir. Alıştırmalar dinleme, sözlü iletişim veya okuma-anlama becerileri veya bunların bir kombinasyonuna yönelik olarak işlenmektedir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Orta Düzeyde İngilizce gramer yapılarını öğrenir. 2. Günlük yaşamda kullanabilecekleri kelimeleri ve terimleri öğrenir. 3. Bir konu hakkında İngilizce olarak yorum yapar. 4. Okuduğu İngilizce parçaları kolaylıkla anlar

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	İletişimle ilgili terimler.	
2	Zorunluluk durumları	
3	Ricada bulunma- Telefon görüşmesi yapma	
4	Hava durumu	
5	Karşılaştırma Cümleleri-Farklı yerleri karşılaştırma- Hikaye	
6	Coğrafi özellikler	
7	Karşılaştırma Cümleleri- Bir Ülkeyi tanımlama	
8	Ölçü Birimleri	
9	Ölçü Birimleri	
10	Meslekler	
11	Yakın Geçmiş	
12	Kısa mesajları anlama-Hikaye	
13	Deneyimlerle ilgili terimler	
14	Yakın Geçmiş ve Geçmiş Zaman	
15		Final Sınavı

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. English For Life, Tom Hutchinson, Oxford Press

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

**DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU**

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	10	2	20
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-
Sunu Hazırlama	-	-	-
Sunum	-	-	-
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	1	7	7
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			110/25
Dersin AKTS Kredisi			4,40 $\cong$ 4
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ**

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.			X		
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.			X		
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					X
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve					

	uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.				X	
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.				X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.			X		
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.				X	
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.				X	
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.				X	
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					X
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.				X	

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI706	Kültürel Miras ve Turizm		S	2+1+0	3	3	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	UNESCO Dünya Miras Listesi, somut kültürel miras, somut olmayan kültürel miras, kültürel miras ve turizm ilişkisi.
<b>Dersin Amacı</b>	Son yıllarda dünyada büyük gelişmeler gösteren kongre ve fuar organizasyonlarının temel özelliklerini ve sürecini aktarmak.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	(X) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Dünya Miras Listesi'ni ve içeriğini bilir. 2.Somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel mirasın turizm için değerini bilir. 3.Somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras değerlerini akıcı bir şekilde anlatabilir

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Genel Kavramlar: Turizm, Kültür, Kültürel Miras, Folklor, UNESCO	
2	Kültürel Mirasın Korunmasında Uluslararası Sözleşmeler ve Belgeler	
3	Yürürlükteki Ulusal Kültürel Mirası Koruma Mevzuatı	
4	Kültür ve Tabiat Varlıklarını Korumanın Önemi ve Gerekliliği	
5	Dünya Mirası Ölçütleri ve Değerlendirme Sistemi	
6	UNESCO Dünya Miras Listesi ve Listede Yer Alan Değerlerimiz	
7	UNESCO Dünya Miras Listesi ve Listede Yer Alan Değerlerimiz	
8	UNESCO Dünya Miras Listesi ve Listede Yer Alan Değerlerimiz	
9	Somut Olmayan Kültürel Miras	
10	Somut Olmayan Kültürel Miras Envanter Çalışmaları: Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Envanteri	
11	Somut Olmayan Kültürel Miras Envanter Çalışmaları: Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi ve Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri	
12	Turizm ve Kültür İlişkisi	
13	Kültürün, Turizmin Gelişmesindeki Rolü	
14	Küresel Turizm ve Yerel Kültür Çatışması	
15		Final Sınavı

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

- Deniz T., Diker O., 2017, Coğrafya ve Tarih Perspektifinden Somut Kültürel Miras ve Türkiye, Pegem Akademi, Ankara.
- Dünya Mirasında Türkiye, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2006.

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

**DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU**

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	1	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-
Sunu Hazırlama	-	-	-
Sunum	-	-	-
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			81/25
Dersin AKTS Kredisi			3,24 $\approx$ 3

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ**

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.			X		
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.			X		
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.			X		
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe					



	yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.					
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.				X	
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.				X	

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI702	Özel İlgi Turizmi		S	2+2+0	4	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Alternatif turizm çeşitleri sürdürülebilirlik kavramını kapsamaktadır. Dersin içeriğinde, alternatif turizm faaliyetlerinde işletmelerin niş pazarda nasıl talep yaratacakları bulunmaktadır.
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilere özel ilgi turizmini tanıtmak.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Turizmin 12 aya yayılmasına etken olan alternatif turizm türleri hakkında bilgi verebilir 2.Sürdürülebilir turizm için gerekli olan özel ilgi alanına giren turizm türlerini vurgulayabilir 3.Özel ilgi turu hazırlayabilir. 4.Özel ilgi turlarına katılabilir. 5.Özel ilgi niş pazarının genel özelliklerini bilir

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Özel ilgi turizminin tanımı	
2	Özel ilgi turizminin önemi	
3	Özel ilgi turizminin tarihi ve gelişimi	
4	Özel ilgi turizminin diğer alternatif turizm türleriyle ilişkisi	
5	Özel ilgi turizminin dünyadaki trendi ve artış hızı	
6	Özel ilgi turizm türleri	
7	Türkiye'deki özel ilgi turizm potansiyeli	
8	Türkiye'deki özel ilgi turizm potansiyeli	
9	Özel ilgi turisti profili	
10	Gençlik turizmi	
11	Kırsal turizm ve Eko-Turizm	
12	Kurvaziyer turizmi	
13	Botanik turizmi	
14	Kültür turizmi	
15	Final Sınavı	

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Özel İlgi Turizmi Prof. Dr. Meryem Akoğlan Kozak

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
--------------------------------	--------	---------

Ödev	2	
Uygulama	2	
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	1	14
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	1	2	2
Materyal Tasarlama, Uygulama	2	3	6
Rapor Hazırlama	2	3	6
Sunu Hazırlama	2	10	20
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık		9	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			114/25
Dersin AKTS Kredisi			4,56 $\cong$ 5
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.			X		
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.			X		
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.				X	
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve					

	uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.					
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.		X			
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.			X		

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI704	Konukla İletişim		S	2+0+0	2	3	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	İletişim araçları, iletişim teknikleri, yazılı, sözlü, sözsüz iletişim, konuk tipleri, konukla iletişim
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersle, Turizm ve Seyahat Hizmetleri programında, konuk iletişiminin sağlanması yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.İletişim sürecini açıklayabilir 2.İletişim türlerini sınıflayabilir 3.İletişim yeteneğini geliştirebilir. 4.Konuklarla ilgili karşılaştığı sorunlara çözüm üretebilir

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Telefonla iletişim	
2	Faks ile iletişim	
3	E-posta	
4	İnternette sesli ve görüntülü iletişim	
5	Sözlü iletişim	
6	Yazılı iletişim	
7	Genel Tekrar	
8	Beden dili	
9	Beden dili	
10	Konuğun Otel İçinde Karşılaşabileceği Olağan Dışı Durumları Yönetme	
11	Konuğun Konaklama Tesis Dışında Karşılaşabileceği Olağan Dışı Durumlar ve Çözümleri	
12	Konuğun transferlerde karşılaşabileceği olağan dışı durumlar	
13	Müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlar	
14	Konuk Tipleri ve Davranışları	
15	Final Sınavı	

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Akgöz, Erkan; Murat Sezgin. Genel İletişim, Ankara: Gazi Kitabevi, 2009  
Turizm Bakanlığı, Önbüro: Genel Konular, Misafir İle İlişkiler, Ankara: Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü Yayını, 1996

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	
Uygulama		

Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

#### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	-	-	-
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-
Sunu Hazırlama	-	-	-
Sunum			
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	1	9	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			78/25
Dersin AKTS Kredisi			3,12 $\geq$ 3
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

#### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					X
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					X

12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.				X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek				X	
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					X
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					X
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.			X		

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOS001	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteliği		S	3+0+0	3	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Seyahat Acentacılığı, Tur Operatörlüğü, Gezi Sözleşmesi, Paket Tur, Paket Tur Üretimi, Seyahat İşletmelerinde Yönetim, Pazarlama, Dağıtım ve Satış politikaları
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı seyahat endüstrisinin temel yapısal farklarının neler olduğu öğretilerek, özellikle seyahat acentalarının konumları, kapsamaları, işleyişleri ve görevleri hakkında öğrenciyi bilgilendirmektir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Seyahat acentelerinin, turizm sektöründeki yeri ve önemini kavrar 2.Seyahat acentelerinin faaliyet alanlarını kavrayabilme 3.Turizm ve seyahatacenteleriyle ilgili ulusal ve uluslararası organizasyonları öğrenir 4.Ulaştırma işletmeleri tarafından kullanılan rezervasyon sistemlerini tanıır 5.Seyahat sektöründe kullanılan rezervasyon sistemlerinden merkezi rezervasyon sistemini uygulayabilme. 6.Seyahat acentelerinin faaliyet alanlarını kavrayabilme

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Seyahatin ve seyahat acentalarının tarihçesi	
2	Seyahat acentaları ile ilgili tanımlar ve temel bilgiler	
3	Seyahat acentaları ile ilgili tanımlar ve temel bilgiler	
4	Rezervasyon işlemleri, konaklama ve ulaştırma işlemlerinin rezervasyonları	
5	Transfer işlemleri, gümrük ve vize işlemleri	
6	Bilgilendirme, araç kiralama ve bilet satış işlemleri	
7	Paket tur hazırlama ve satışı.	
8	Paket tur hazırlama ve satışı.	
9	Seyahat acentalarının bölümleri	
10	Seyahat acentalarının sınıflandırılması; uluslararası sınıflandırma	
11	Türkiye'de seyahat acentalarının sınıflandırılması	
12	Tüketicilerin seyahat ve seyahat acentasını tercih etme nedenleri	
13	Bilgisayarlı rezervasyon sistemleri	
14	Seyahat acentası kuruluş işlemleri	
15	Final Sınavı	



**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü, İlkeler ve Yönetim. Doç.Dr. Mahmut Demir, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

**DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU**

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	2	28
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	1	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	10	1	10
Materyal Tasarlama, Uygulama	1	2	2
Rapor Hazırlama	2	3	6
Sunu Hazırlama	2	3	6
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık		9	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			118/25
Dersin AKTS Kredisi			4,72 $\cong$ 5

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ**

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.	X				
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					

9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek		X			
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.		X			
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.				X	
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					X
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
MYD008	Mesleki Yabancı Dil I		S	4+0+0	4	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Gelecekle ilgili planları şimdiki zaman yapısı kullanarak ifade etme, Okul objeleri, Geçmiş Zaman: Düzenli ve Düzensiz Fiiller, Okul Günleri, Hikaye, Vücudun Bölümleri, Geçmiş zaman: Soru Hali ve Kısa cevap verme, Kazalar hakkında konuşma, Tıbbi terimler, Seyahatle ilgili terimler, Gelecek zaman (Going to: cümleler, soru hali, ve kısa cevap verme), Gelecek planlarla ilgili yazma, Hikaye, Yiyecek ve İçecekler, Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler, Miktar zarfları, Yemek Siparişi verme, Kıyafetler, Çoğul kelimeler, Sıfatlar, Kıyafetleri tanımlama, Hikaye hakkında yorum yapma
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders öncelikle orta düzeyde İngilizce gramer yapılarının açıklanması üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bu yapılırken çeşitli yollarla bütün dil becerilerinin geliştirilmesi teşvik edilmektedir. Alıştırmalar dinleme, sözlü iletişim veya okuma-anlama becerileri veya bunların bir kombinasyonuna yönelik olarak işlenmektedir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Orta Düzeyde İngilizce gramer yapılarını öğrenir. 2. Günlük yaşamda kullanabilecekleri kelimeleri ve terimleri öğrenir. 3. Bir konu hakkında İngilizce olarak yorum yapar. 4.Okuduğu İngilizce parçaları kolaylıkla anlar 5.Yabancı konuklarla iletişim kurabilir. 6.Turizm kavramlarının İngilizce versiyonlarına hakimdir.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Gelecekle ilgili planları şimdiki zaman yapısıyla ifade etme	
2	Okulla ilgili objeler	
3	Geçmiş Zaman: Olumlu-Olumsuz ve Soru Hali-Okul Günleri- Hikaye	
4	Vücudun Bölümleri	
5	Geçmiş Zaman: Soru Sorma ve Cevap Vemre	
6	Seyahatle İlgili Terimler	
7	Gelecek Zaman: Going To- Gelecekle İlgili Planlar Hakkında Konuşma ve Yazma-Hikaye	
8	Gelecek Zaman: Going To- Gelecekle İlgili Planlar Hakkında Konuşma ve Yazma-Hikaye	
9	Yiyecek ve İçecekler	
10	Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler	
11	Miktar Zarfları- Yiyecek Siparişi verme	
12	Kıyafetler	
13	Sıfatlar ve Kıyafet tanımlama	
14	Hikaye anlatımı	

15	Final Sınavı					
1. Dersin Öğrenme Kaynakları						
<b>DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ</b>						
<b>Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri</b>		<b>Sayısı</b>		<b>Katkısı</b>		
Ödev		2		%100		
Uygulama						
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Kısa sınav (Quiz)		3		%100		
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)		5		%40		
Finalin Başarıya Oranı (%)		1		%60		
Toplam		6		%100		
<b>DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>						
<b>Etkinlik</b>	<b>Toplam Hafta Sayısı</b>		<b>Süre (Haftalık Saat)</b>		<b>Toplam İş Yüğü</b>	
Teori	14		2		28	
Uygulama	14		2		28	
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Okuma	10		1		10	
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	10		1		10	
Materyal Tasarlama, Uygulama						
Rapor Hazırlama						
Sunu Hazırlama						
Sunum						
Final Sınavı	1		1		1	
Final Sınavına Hazırlık			9		9	
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3		3		9	
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3		1		3	
<b>Toplam İş Yüğü / 25 (s)</b>					98/25	
<b>Dersin AKTS Kredisi</b>					3,92 $\cong$ 4	
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.						
<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ</b>						
<b>No</b>	<b>Program Öğrenme Çıktıları</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					X
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					

6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.		X			
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					X
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.			X		
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.				X	
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI703	Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizi		S	3+0+0	3	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Maliyet Muhasebesi, Yönetim Muhasebesi ve Maliyet Yönetimi Kavramları, Maliyet Analizlerine Giriş: Maliyet kavramları, Maliyetlerin Sınıflandırılması, Maliyet dağıtımları, Sipariş maliyeti sistemleri, Safha maliyeti sistemleri, Stok Değerleme Yöntemleri, Maliyet Yönetim Sistemleri, Geleneksel Maliyetleme, Faaliyet Tabanlı Maliyetleme, Mamul Yaşam Dönemince Maliyetleme, Hedef Maliyetleme, Tam Zamanında Maliyetleme, Kaizen Maliyetleme.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste, işletmede yürütülen faaliyetlerin ve üretilen ürünlerin maliyetlerini analiz edip değerlendirecek bilgi birikiminin verilmesi ve maliyet yönetiminde kullanılan yöntemlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Maliyet kavram ve unsurlarını kavrar ve açıklar. 2.Maliyet kavram ve unsurlarının etkilerini öğrenir ve açıklar. 3.Konaklama işletmelerinde maliyetlerin dağıtımını, hizmet ve üretim birimlerini öğrenir ve açıklar 4.Maliyetlerin birimlere dağıtımı için yöntem ve ölçütleri belirleyebilmeyi öğrenir ve açıklar. 5.Maliyet analizi ve yöntemlerini kavrar.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Maliyet Muhasebesi, Yönetim, Muhasebesi ve Maliyet Yönetimi Kavramları	
2	Maliyet Analizlerine Giriş: Maliyet kavramları	
3	Maliyet Analizlerine Giriş: Maliyetlerin Sınıflandırılması	
4	Maliyet Analizlerine Giriş: Maliyetlerin Dağıtılması	
5	Sipariş maliyeti sistemleri	
6	Safha maliyeti sistemleri	
7	Stok Değerleme Yöntemleri,	
8	Maliyet Yönetim Sistemleri	
9	Geleneksel Maliyetleme	
10	Faaliyet Tabanlı Maliyetleme	
11	Mamul Yaşam Dönemince Maliyetleme	
12	Hedef Maliyetleme Maliyetleme	
13	Tam Zamanında Maliyetleme	
14	Kaizen Maliyetleme	
15	Final Sınavı	

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Erden, S., A. (2004) Üretim Ortamları, Maliyet Yönetim Sistemleri İlişkisi ve Stratejik Maliyet Yönetimi, Türkmen

Kitabevi, İstanbul.

2.Prof. Dr. Alpaslan Uysal ve Yrd. Doç. Dr. Osman Avşar KURGUN (2006)Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizi, Detay Yayıncılık

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	10	1	10
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-
Sunu Hazırlama	2	6	12
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık		9	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			116/25
Dersin AKTS Kredisi			4,64±5

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.			X		
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.		X			
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					

7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.	X				
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.	X				
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.		X			
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.				X	
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok





**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
RAY001	Rekreasyon ve Animasyon		S	3+0+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Turizm ve turist kavramları. turizm olayının yapısal özellikleri, turistlerin genel anlamda beklentileri, zaman, boş zaman, rekreasyon ve animasyon kavramlarının analizi, rekreasyon ve turizm ilişkisi, aktif tatil kavramı, Rekreasyon/animasyon planlama ilkeleri ve projelendirme aşamaları, animasyon yönetimi ve işletmeciliği, rekreasyon/animasyon faaliyetlerinin türleri. işletmeler için doğru faaliyet seçimi, Rekreasyon faaliyetlerinin toplumda yaygınlaşmasının nedenleri, işletmelerin rekreasyon faaliyetlerini tercih etme nedenleri, genel hatları ve kuralları ile spor, çocuk, sahne, kültürel animasyon teorisi ve bir örnek uygulama.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, rekreasyon yönetiminin önemi, planlaması, programlamada etkin olan faktörler ve rekreasyonla ilgili kuruluşların görev ve mevcut uygulamaları hakkında bilgi vermektir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Rekreasyon yönetimi hakkında genel bilgilere hakim olur 2.Rekreasyon çeşitleri ve uygulamaları hakkında genel bilgileri bilir 3.Zaman yönetimi yetisi edinir 4.Süreç yönetimi yetisi edinir 5.Rekreasyon aktivitelerinin bireye ve topluma olan faydalarını bilir.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Ders hakkında genel bilgi ve boş zaman kavramının tarihsel süreci	
2	Boş zaman ve rekreasyon kavramları ve özellikleri	
3	Rekreasyon hizmet sistemi	
4	Boş zaman ve rekreasyon endüstrisi	
5	Boş zaman ve rekreasyon endüstrisinin gelişimini etkileyen faktörler	
6	Boş zaman ve rekreasyon endüstrisinde talep	
7	Rekreasyon ve turizm ilişkisi	
8	Rekreasyon yönetim fonksiyonları	
9	Boş zaman ve rekreasyon pazarlaması	
10	Boş zaman ve rekreasyon pazarlama karması	
11	Rekreasyonda insan kaynakları	
12	Rekreasyonda etkinlik yönetimi	
13	Rekreasyon hizmetlerinin yönetimi ve Animasyon	
14	Animasyon Programlarının Hazırlanması ve Uygulanması	

15	Final Sınavı
----	--------------

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları Rekreasyon Yönetimi - 2013

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	3	42
Uygulama	-	-	-
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	1	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	1	2	2
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-
Sunu Hazırlama	2	10	20
Sunum	2	1	2
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık		6	6
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			99/25
Dersin AKTS Kredisi			3,96 $\approx$ 4

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.			X		
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.			X		
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	

9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.				X	
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.		X		X	
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.				X	
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
MUH001	Genel Muhasebe		S	3+0+0	3	4	Türkçe
<b>DERS BİLGİLERİ</b>							
<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Genel muhasebe dersi çift taraflı kayıt sistemini, muhasebe hesapları, yevmiye defteri, büyük defteri, mizan ve gelir tablosu gibi muhasebenin en önemli konularını içerir						
<b>Dersin Amacı</b>	Genel muhasebe, muhasebe sisteminin en önemli konularını içererek muhasebenin temel anlayışını kavratır.						
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans						
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe						
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit						
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....						
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.						
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Muhasebenin tanımının öğrenilerek, tarihi gelişimi ve ticari hayattaki önemini kavrar 2.Muhasebe kayıt usullerini, defter ve belgelerinin öğrenir 3.Bilanço ve gelir tablosu ilkeleri ve bilanço temel denklemlerini öğrenir 4.Hesap kavramıyla ilgili hesap açma, hesabın kalan vermesi, hesabın kapanmasını öğrenir 5.Bilançoda yer alan dönen ve duran varlık hesaplarının işleyişi kuralları ve bununla ilgili muhasebe kayıtlarını yapmayı öğrenir 6.Kısa ve uzun vadeli yabancı kaynaklarla özkaynak hesaplarının işleyiş kurallarını ve de bunların muhasebe kayıtlarını yapmayı öğrenir 7.Muhasebe belge ve tablolarını tanır. 8.Muhasebe kayıtlarını sınıflandırır. 9.Muhasebe işlemleri ile ilgili temel mevzuat bilgisine sahip olur						
<b>DERS İÇERİĞİ</b>							
Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar					
1	Muhasebenin tanımı ve fonksiyonları						
2	Muhasebenin temel kavramları						
3	Hesap kavramı						
4	Bilanço hesaplarının ve gelir tablosu hesaplarının işleyiş kuralları						
5	Muhasebe süreci, tek düzen hesap planı						
6	Nazım hesaplar, yevmiye defteri, açılış kaydı						
7	Yevmiye defterine kayıt mantığı						
8	Muhasebe fişleri, büyük defter, mizan						
9	Envanter işlemleri (muhasebe içi envanter, muhasebe dışı envanter)						
10	Sürekli envanter yöntemi, aralıklı envanter yöntemi						
11	Değerleme işlemleri, ay sonu KDV tahakkuk kaydı						
12	Gelir tablosunun hazırlanması, kesin mizanın hazırlanması						
13	Amortisman, normal amortisman yöntemi						
14	Amortismanda azalan bakiyeler yöntemi						
15	Final Sınavı						

### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Orhan Sevilengül Genel Muhasebe Gazi Kitabevi 2008 Necdet, SAĞLAM Tek Düzen Muhasebe Sistemi ve Uygulaması, Maliye ve Hukuk Yayınları, 2007, Ankara.

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yükü
Teori	14	1	14
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	2	5	10
Sunu Hazırlama	2	1	2
Sunum	-	-	-
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yükü / 25 (s)			95/25
Dersin AKTS Kredisi			3,80 $\cong$ 4

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	

9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					X
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI708	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği		S	3+0+0	3	3	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Yiyecek İçecek Endüstrisi Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Fonksiyonu Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı ve İşleyişi Beslenme Menü Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kontrol Sistemi Üretim Servis Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik Ziyafet Organizasyonu Yönetimi Yiyecek İçecek Hizmetleri Pazarlaması Bar-İçki Bilgisi ve Servisi Konuk ile İlişkiler ve Şikayetlerle İlgilenme
<b>Dersin Amacı</b>	Turizm sektöründe hem sınırlı pazarlara yönelik hem de genel pazarlara yönelik işletmelerde uygulanması gereken ilkeler kapsamında yiyecek içecek işletmelerinin yönetimine esas olan temel kavramları, bilimsel yönetim için gerekli ilkeleri ve kuralları doğru bir şekilde aktarmaktır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin gelişim trendini açıklar. 2.Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin özelliklerini açıklar. 3.Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetim şekillerini açıklar. 4.Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetimi etkileyen faktörleri açıklar 5.Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde yönetim sorunlarına çözümleri açıklar. 6.Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinin fonksiyonlarını açıklar. 7.Servis planlaması becerisini kazanabilecektir 8.Gelir ve maliyet kontrolünün önem ve amaçlarını açıklayabilecek, 9.Yiyecek içecek işletmelerinde işletme fonksiyonlarını (yönetim, üretim, pazarlama) açıklamaktır. 10.Hizmetlerin planlama ve farklı organizasyonları metotlarını açıklar

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Yiyecek İçecek Endüstrisi Yiyecek İçecek Endüstrisinin Önemi ve Gelişimi Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dikkate Alınması Gereken Faktörler	
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Önemi Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları	
3	Yiyecek İçecek Bölümü ve Önemi Yiyecek İçecek Bölümü Organizasyon Yapısı Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş ve Görev Tanımları	
4	Beslenme ve Önemi Gıda Biliminin Gelişimi ve Kapsamı Temel Gıda Bileşenleri Vücut Bileşenleri Besin Grupları ve Beslenme Kılavuzu Beslenme ve Yiyecek Hizmetleri Yöneticilerinin Dikkate Alması Gereken İlkeler	
5	Mönünün Tanımı ve Gelişimi Menü Planlama Menü Takdimi / Sunumu Menü İçeriği Menü Yapısı	
6	Mönü Türleri Menülerle İlgili Biçimsel Çalışmalar Menü Maliyet Çalışmaları Menüye Uygun İçki Seçimi	
7	Satın Alma Teslim Alma Depolama Depodan Mal Verme	
8	Üretim Planlaması Yiyecek Üretimi Besin Maddelerinin Pişirilmesindeki Özellikler Yiyecek Üretim Sistemleri	



	Yiyecek İçecek Üretim Süresince Kontrol	
9	Servisin Tanımı ve Önemi Servis Alanları ve İş Akışı Yemek ve İçki Servisinin Önemi Servis Türleri Temel Servis Bilgileri Servis Öncesi Yapılan Son Hazırlıklar Servis Basamakları Ziyafet Çalışmaları	
10	Hijyen, Sanitasyon ve Bakteriler Yiyecek ve İçecek Bölümünde Hijyen ve Sanitasyon Besin Hijyeni ve Önemi HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) Besin Kirliliği ve Gıda Zehirlenmesi Hijyen Kuralları Güvenlik Mavi Bayrak Projesi	
11	Ziyafetin Anlamı ve Önemi Ziyafetin Kabulü Ziyafet Organizasyonu Ön Çalışmaları	
12	Ziyafet Organizasyonunda Fiyatlama Kararlarını Etkileyen Faktörler Ziyafet Organizasyonunda Karşılaşılan Güçlükler Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Pazarlama Kavramı Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Pazarlama Planlaması Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satış Arttırıcı Çabalar	
13	Bar, Bar Türleri ve Bar Malzemeleri Alkol ve İçeceklerle İlgili Genel Bilgiler Alkolsüz İçeceklerin Servisleri Alkollü İçeceklerin Servisleri Barda Kullanılan Terimler Barda Kullanılan Garnitürler Barda Kullanılan Şuruplar İçecek Servis Standartları İçecek Maliyet Kontrolü Kokteyller	
14	Konuğa Servis Konukların Sınıflandırılması Konukların Karşılansması Masa Yerleşiminde Dikkat Edilecek Noktalar Konukların Masaya Oturtulması Konukların Oturmasından Sonra Yapılacak İşlemler Masada İlk Yapılacak İşlemler Sipariş Alma Yemek Süresince Servis Konuk İle İlişkiler Şikayetlerle İlgilenme Servis Elemanının Konukla İlişkisi Restoranda Çıkabilecek Problemler	
15	Final Sınavı	

#### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi (2009) Prof.Dr. Nilüfer Koçak
2. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği (2006) Yrd.Doç.Dr. Alptekin Sökmen

#### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

#### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	1	14
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	14	1	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-



<b>Sunu Hazırlama</b>	2	5	10
<b>Sunum</b>	1	10	10
<b>Final Sınavı</b>	1	1	1
<b>Final Sınavına Hazırlık</b>	2	5	10
<b>Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)</b>	3	3	9
<b>Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)</b>	3	1	3
<b>Toplam İş Yükü / 25 (s)</b>			84/25
<b>Dersin AKTS Kredisi</b>			3,36≅3
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					X
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					X
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					X
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					X
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.		X			
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					X
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.				X	
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.				X	
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek				X	
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.			X		
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.				X	
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.			X		
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TGK001	Turizmde Güncel Konular		S	3+0+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Ekoturizm Kavramı, Ekoturizm Örnekleri, Sorumlu Turizm Kavramı, Toplum Temelli Turizm ve Yavaş Turizm Anlayışı, İklim Değişikliği ve Turizm Hareketlerine Etkileri, Turizmin Ekonomik Etkisinin Ölçümü, Turizm İşletmelerinde Markalaşma, Turizmde Elektronik Pazarlama, Turizm Sektöründe İnovasyon ve Rekabet Gücü, Turizm Sektöründe Sosyal Medya Yönetimi, Entegre Destinasyon Yönetimi, Konaklamada Yeni Yaklaşımlar: Konsept ve Butik Oteller, Sürdürülebilir Bir Yatırım Örneği Olarak Yeşil Otelcilik.
<b>Dersin Amacı</b>	Turizm alanındaki güncel gelişmeler hakkında bilgilendirmek, turizm sektöründeki gelişmelerin takibini ve turizmin etkilerini kavratmak hedeflenmektedir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Turizm sektöründeki son gelişmeleri öğrenirler. 2.Popüler olan ve gelecek vaat eden turizm alt dalları hakkında bilgi sahibi olurlar. 3.Turizm türleri hakkında bilgi sahibi olurlar. 4.İklim değişiklikleri ve turizm hareketlilikleri arasındaki ilişkiyi kavrarlar. 5.Turizm işletmelerinin çevresel etkilerini bilirler. 6.Turizmde elektronik pazarlama ve markalaşma hakkında bilgi sahibi olurlar. 7.Turizm sektöründeki çağdaş uygulamalar hakkında bilgi sahibi olurlar. 8.Turizm pazarlamasında sürdürülebilir rekabetçi uygulamaları kavrarlar.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Ekoturizm Kavramı	
2	Ekoturizm Örnekleri	
3	Sorumlu Turizm Kavramı	
4	Toplum Temelli Turizm ve Yavaş Turizm Anlayışı	
5	İklim Değişikliği ve Turizm Hareketlerine Etkileri	
6	Turizmin Ekonomik Etkisinin Ölçümü	
7	Turizm İşletmelerinde Markalaşma	
8	Turizmde Elektronik Pazarlama	
9	Turizm Sektöründe İnovasyon ve Rekabet Gücü	
10	Turizm Sektöründe Sosyal Medya Yönetimi	
11	Entegre Destinasyon Yönetimi	
12	Konaklamada Yeni Yaklaşımlar: Konsept ve Butik Oteller	
13	Sürdürülebilir Bir Yatırım Örneği Olarak Yeşil Otelcilik	
14	Genel Tekrar	

15	Final Sınavı					
<b>Dersin Öğrenme Kaynakları</b>						
1. Prof. Dr. Şule Aydın, Doç. Dr. Mustafa Boz (2018) Turizmde Güncel Konu ve Eğilimler 2						
<b>DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ</b>						
<b>Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri</b>	<b>Sayısı</b>		<b>Katkısı</b>			
Ödev	2		%100			
Uygulama						
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Kısa sınav (Quiz)	3		%100			
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5		%40			
Finalin Başarıya Oranı (%)	1		%60			
<b>Toplam</b>	<b>6</b>		<b>%100</b>			
<b>DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>						
<b>Etkinlik</b>	<b>Toplam Hafta Sayısı</b>	<b>Süre (Haftalık Saat)</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>			
Teori	14	2	28			
Uygulama	-	-	-			
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-			
Okuma	14	2	28			
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	4	5	20			
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-			
Rapor Hazırlama	-	-	-			
Sunu Hazırlama	-	-	-			
Sunum	2	1	2			
Final Sınavı	1	1	1			
Final Sınavına Hazırlık	1	4	4			
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9			
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3			
<b>Toplam İş Yüğü / 25 (s)</b>			<b>95/25</b>			
<b>Dersin AKTS Kredisi</b>			<b>3,80<math>\cong</math>4</b>			
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.						
<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ</b>						
<b>No</b>	<b>Program Öğrenme Çıktıları</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					X
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					X
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.			X		
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					

8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	
9	Turizm ve otel şletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		
10	Turizm şletmelerini (otel şletmesi, seyahat şletmesi, yiyecek içecek şletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.			X		
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.					
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel şletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, amaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI701	Gıda Ve Personel Hijyeni		S	3+0+0	3	4	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Hijyen ve Sanitasyon Tanımı ve Önemi, Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen ve Sanitasyon Besin Hijyeni Tanımı ve Önemi, Güvenli Gıda Hazırlanmasında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar, Personel Hijyeni Tanımı ve Önemi, Besinlerin Bozulma Nedenleri Besinlerin Bozulmasına Neden Olan Etmenler, Besinlerin Bozulmasına Neden Olan Biyolojik Etmenler, Besinlerin Bozulmasına Neden Olan Kimyasal Etmenler, Besinlerin Bozulmasına Neden Olan Fiziksel Etmenler, Ambalaj Tanımı ve Ambalajlamada Kullanılan Malzemeler, Gıda Katkı Maddelerinin Tanımı, Kullanım Amacı ve Sınıflandırılması, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik ve Kararnameler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
<b>Dersin Amacı</b>	Hijyenin tanımını ve önemini, bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgileri, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgileri, besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeleri öğretmektir.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Hijyenin tanımını ve önemini kavrayabilir. 2.Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgileri kavrayabilir ve açıklar. 3.Yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgileri kavrayabilir ve açıklar. 4.Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgileri kavrayabilir ve açıklar. 5.Hijyenin, işletme faaliyetlerinin devamı için önemini kavrar 6.Yaşamın her alanında hijyen kurallarını uygulayabilir. 7.Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeleri kavrayabilir ve uygular. 8.Besinlerin bozulmasına neden olan kimyasal ve biyolojik etmenleri bilir. 9.Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik ve kararnameleri bilir. 10.Ambalaj tanımı ve ambalajlamada kullanılan malzemeleri bilir.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Hijyenin tanımı ve önemi	
2	Beslenme, besin maddeleri ve beslenme hataları	
3	Besin kirliliğine yol açan etkenler	
4	Haccp	
5	Bakteri bilgisi	
6	Bakterilerin besinlere bulaşma yolları; Besin zehirlenmeleri	
7	Güvenli gıda hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken kurallar	

8	Bakterilerin besinlere bulaşma yolları; Besin zehirlenmeleri	
9	Besinlerin satın alınmasında hijyeni sağlama yolları	
10	Besinlerin depolanması sırasında hijyeni sağlama yolları	
11	Besinlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi sırasında hijyeni sağlama yolları	
12	Kişisel hijyenin sağlanması; Hijyeni sağlamada genel temizlik ve güvenlik ilkeleri	
13	Hijyenin sağlanmasında deterjan, dezenfektanların kullanılması, çöplerin toplanması, haşere ve kemirgenlerle mücadele	
14	Genel Tekrar	
15	Final Sınavı	

#### Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Gıda ve Personel Hijyeni ( Prof. Dr. Sıdıka BULDUK),
2. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Ve Personel Hijyeni ( Doç. Dr. Nilüfer KOÇAK).

#### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

#### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	1	14
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	2	10	20
Sunu Hazırlama	2	1	2
Sunum	-	-	-
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			105/25
Dersin AKTS Kredisi			4,20 $\geq$ 4
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

#### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
----	---------------------------	---	---	---	---	---

1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.			X		
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					X
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.		X			
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.			X		
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.				X	
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					





**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI707	Mutfak Ürünleri		S	2+2+0	4	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Ülkemizde ve dünyada mutfak ürünleri üretiminin görsel ve teorik olarak anlatan notlar ve filmler
<b>Dersin Amacı</b>	Yiyecek içecek endüstrüsünde mutfak ürünlerinin önem ve yerinin öğrencilere öğretilmesi
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Mutfak ürünleri ve üretimi hakkında bilgi edinilir. 2. Kalite gereklerini uygular 3. Malzemeleri etkin kullanır 4. Malzemeleri etkin kullanır

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	mutfak ürünleri hakkında genel bilgi	
2	mutfak ürünleri üretim yöntemleri hakkında bilgi	
3	konaklama işletmelerinde sunulan temel mutfak ürünleri hakkında bilgi	
4	restaurant işletmelerinde sunulan mutfak ürünleri hakkında genel bilgi	
5	mutfak bölümündeki personeller hakkında bilgi	
6	mutfak elemanlarının sorumlulukları ve iş bölümleri hakkında bilgi	
7	mutfak ürünleri ve sunumu ile ilgili cd gösterisi	
8	uzak doğu mutfak ürünleri hakkında genel bilgi	
9	fransız mutfak ürünleri hakkında bilgi	
10	italyan mutfak ürünleri hakkında bilgi	
11	ülkemizdeki bazı yöresel mutfak ürünleri hakkında bilgi	
12	mutfak ürünlerinin ülke turizmine etkileri hakkında bilgi	
13	mutfak ürünleri üretiminde uyulması gerekli kurallar	
14	genel tekrar	
15		Final Sınavı

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Mutfak Hizmetleri Yönetimi Ayhan Gökdemir.

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
--------------------------------	--------	---------



Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

#### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	1	14
Forum/ Tartışma Uygulaması	-	-	-
Okuma	10	3	30
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	10	2	20
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	2	5	10
Sunu Hazırlama	2	1	2
Sunum	-	-	-
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	5	10
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınava hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü			126
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			126/25
Dersin AKTS Kredisi			5,04 $\geq$ 5
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

#### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.				X	
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					

11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI710	Turizmde Tanıtım		S	2+1+0	3	3	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Turizm tanıtımı kavramı, uluslararası tanıtım süreçleri, kullanılan araçlar, Türkiye tanıtım Stratejisi
<b>Dersin Amacı</b>	Dersin amacı öğrencilerin uluslar arası turizm tanıtımı ile ilgili kavramlar, uluslar arası turizm tanıtım planlaması, kullanılan tanıtım araçları, özellikle Türkiye'nin ve aynı zamanda rakip ülkelerin uluslar arası turizm tanıtım faaliyetleri konularındaki kazanımlarını arttırmaktır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Uluslararası turizm kavramı ve uluslar arası turizm gelişimine genel bakış	
2	Tanıtım, uluslar arası tanıtım, turistik tanıtım, uluslar arası turizm tanıtımı vb. kavramlar	
3	Tanıtım türleri (ekonomik, sosyo-kültürel, siyasal gibi) ve uluslar arası turistik tanıtım etkileri	
4	Uluslar arası turizm tanıtım planı süreci ve aşamaları	
5	Uluslar arası turizm tanıtım planı süreci ve aşamaları	
6	Uluslar arası turizm tanıtımında kullanılan araçlar (reklam, halkla ilişkiler, lobcilik, enformasyon, fuarlar vb.)	
7	Uluslar arası turizm tanıtımında kullanılan araçlar (reklam, halkla ilişkiler, lobcilik, enformasyon, fuarlar vb.)	
8	Uluslar arası turistik tanıtım sürecinde uyulması gereken kurallar	
9	Uluslar arası turistik tanıtım sürecinde uyulması gereken kurallar	
10	Türkiye'nin ve rakip ülkelerin uluslar arası turistik tanıtımında görevli örgüt ve kurumlar	
11	Türkiye'nin ve rakip ülkelerin uluslar arası turistik tanıtımında görevli örgüt ve kurumlar	
12	Türkiye'nin uluslar arası turizm tanıtım faaliyetleri	
13	Türkiye Turizm Stratejisi (2023) belgesinde uluslararası turistik tanıtım amaç ve hedefler	
14	Türkiye Turizm Stratejisi (2023) belgesinde uluslararası turistik tanıtım amaç ve hedefler	

15	Final Sınavı					
<b>Dersin Öğrenme Kaynakları</b>						
1. Ders Kitabı, Sunumlar						
<b>DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ</b>						
<b>Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri</b>	<b>Sayısı</b>		<b>Katkısı</b>			
Ödev	2		%100			
Uygulama						
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Kısa sınav (Quiz)	3		%100			
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5		%40			
Finalin Başarıya Oranı (%)	1		%60			
<b>Toplam</b>	<b>6</b>		<b>%100</b>			
<b>DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>						
<b>Etkinlik</b>	<b>Toplam Hafta Sayısı</b>	<b>Süre (Haftalık Saat)</b>	<b>Toplam İş Yükü</b>			
Teori	14	1	14			
Uygulama	14	1	14			
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Okuma						
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-			
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-			
Rapor Hazırlama	2	5	10			
Sunu Hazırlama	2	1	2			
Sunum	-	-	-			
Final Sınavı	1	1	1			
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12			
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9			
Diğer(Kısa Sınav)	3	1	3			
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>66</b>			
<b>Toplam İş Yükü / 25 (s)</b>			<b>66/25</b>			
<b>Dersin AKTS Kredisi</b>			<b>2,64<math>\approx</math>3</b>			
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.						
<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ</b>						
<b>No</b>	<b>Program Öğrenme Çıktıları</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.				X	
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.				X	
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					

7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.					
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek					
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.					
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.			X		
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					X
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
ISY707	Satış Yönetimi		S	2+1+0	3	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	
<b>Dersin Amacı</b>	
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15	Final Sınavı	

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. SATIŞ YÖNETİMİ Prof. Dr. Cemal Yükselen
2. Cemalcılar, İ. ve diğerleri (1998), Reklamcılık ve Satış Yönetimi, AU. İşletme Fakültesi Yayınları, Yayın No:30

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100

<b>Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)</b>	<b>5</b>	<b>%40</b>
<b>Finalin Başarıya Oranı (%)</b>	<b>1</b>	<b>%60</b>
<b>Toplam</b>	<b>6</b>	<b>%100</b>

#### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

<b>Etkinlik</b>	<b>Toplam Hafta Sayısı</b>	<b>Süre (Haftalık Saat)</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>
<b>Teori</b>	14	2	28
<b>Uygulama</b>	14	1	14
<b>Forum/ Tartışma Uygulaması</b>			
<b>Okuma</b>	10	2	20
<b>İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması</b>	-	-	-
<b>Materyal Tasarlama, Uygulama</b>	10	2	20
<b>Rapor Hazırlama</b>	-	-	10
<b>Sunu Hazırlama</b>	-	-	2
<b>Sunum</b>	-	-	-
<b>Final Sınavı</b>	1	1	1
<b>Final Sınavına Hazırlık</b>	2	6	12
<b>Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)</b>	3	3	9
<b>Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)</b>	3	1	3
<b>Toplam İş Yüğü</b>			119
<b>Toplam İş Yüğü / 25 (s)</b>			119/25
<b>Dersin AKTS Kredisi</b>			4,76 $\approx$ 5
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

#### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

<b>No</b>	<b>Program Öğrenme Çıktıları</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.					
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.				X	
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.					
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		



13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.			X		
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					X

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI709	Turizm Politikası		S	2+1+0	3	3	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Genel Olarak Ekonomi ve Turizm - Turizm Talebi ve arzı - Turizm Piyasasında Fiyatın Belirlenmesi - Turizmde Tüketici Davranışları - Turizmde Üretim ve Firma Davranışları - Piyasalar ve Turizm - Turizm Sektörünün Ekonomi İçindeki Yeri - Turizmin Ekonomik Etkilerinin Ölçümü - Turizmde Planlama ve Politika
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin sonunda öğrenci Turizm Politikası Modeli, turizm politikası ve planlamasında rol alan taraflar, işletmelerin sorunları ve bu sorunlara çözüm önerileri, Turizm Planlamasının önemi ve gerekliliği konularında bilgi sahibi olur.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Turizm ve turizm sisteminin bileşenleri. Turizm Disiplinler arası yaklaşımlar	
2	Turizmin bölge toplumu için yararları, turizmin bölgedeki ekonomik ve sosyo-kültürel önemi	
3	Tanıtım, Tanıtım planlamasının temel işlevleri	
4	Turizm talebi: turizm talebinin efektif talep belirleyicilerinden turizmi talep göstergelerinin türleri - turizm talebi-ulusal ve uluslararası turizm talebi ölçümü.	
5	Destinasyon ve kalkınma arasındaki ilişki, destinasyon yönetim sistemleri, destinasyon planlama unsurları.	
6	Turizm plan ve politikalarının önemi	
7	Turizm planlamasında karşılaşılan engellerin nedenleri, turizm planlama süreci ve özellikleri	
8	Bölgesel turizm planlamasının önemi, nedenleri, yararları	
9	Turizm Politikasında yeni trendler	
10	2023 Türkiye Turizm Stratejisi, 9. Beş Yıllık Kalkınma Planı	
11	Restoran ve konaklama işletmeciliğinde tedarik zinciri yönetimi	
12	Otel işletmelerinde enerjinin verimli kullanılması	
13	Koruma alanları ve turizm politikaları	
14	Genel Tekrar	

15	Final Sınavı					
<b>Dersin Öğrenme Kaynakları</b>						
1. Değişik Perspektifleriyle TURİZM POLİTİKASI VE PLANLAMASI Prof. Dr. Derman Küçükaltan, Doç. Dr. Hüseyin Çeken, Yrd. Doç. Dr. Şefik Okan Mercan						
2. Küreselleşme sürecinde uluslararası turizm ve rekabet edilebilirlik METİN KOZAK						
<b>DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ</b>						
<b>Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Katkısı</b>				
Ödev	2	%100				
Uygulama						
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Kısa sınav (Quiz)	3	%100				
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40				
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60				
<b>Toplam</b>	<b>6</b>	<b>%100</b>				
<b>DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>						
<b>Etkinlik</b>	<b>Toplam Hafta Sayısı</b>	<b>Süre (Haftalık Saat)</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>			
Teori	14	2	28			
Uygulama	14	1	14			
Forum/ Tartışma Uygulaması						
Okuma	14	1	14			
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	-	-	-			
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-			
Rapor Hazırlama	-	-	-			
Sunu Hazırlama	-	-	-			
Sunum	-	-	-			
Final Sınavı	1	1	1			
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12			
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınava Hazırlık)	3	3	9			
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	81			
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>81</b>			
<b>Toplam İş Yüğü / 25 (s)</b>			<b>81/25</b>			
<b>Dersin AKTS Kredisi</b>			<b>3,24<math>\approx</math>3</b>			
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.						
<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ</b>						
<b>No</b>	<b>Program Öğrenme Çıktıları</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Turizm ve otel İşletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel İşletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.				X	
3	Turizm ve otel İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.				X	
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					

6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.					
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		
10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.			X		
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.			X		
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek			X		
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.					
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.					
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ SORGUN MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ DERS ÖĞRETİM PLANI**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
TOI705	Turizm Psikolojisi		S	2+1+0	3	5	Türkçe

**DERS BİLGİLERİ**

<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Hem kavramsal hem de pratik açıdan, seyahat öncesindeki ve sonrasındaki turizm psikolojisi ve turist davranışları.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders, turist psikolojisinin bireysel düzeyde incelenmesi, seyahat öncesindeki ve sonrasındaki turist davranışlarının anlaşılması ve turizm sektöründe tüketici davranışları ve psikolojisi üzerine bir bakış açısı belirlemesi için tasarlanmıştır. Ders kapsamında, davranışı etkileyen unsurlar olan; bilgi ve katılım, dikkat ve kavrama, tutum ve niyet kavramlarının yanı sıra, karar verme davranışı, klasik ve uygulamalı öğrenme, kültürel etkiler ve referans grup konuları üzerinde durulacaktır.
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Yöntemi</b>	( X ) Örgün ( ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit
<b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b>	Dr. Öğr. Üyesi ....
<b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1.Turist psikolojisini anlayabilir, onların gözüyle bakabilir 2.Turist istek ve beklentilerini öngörebilir. 3.Sektörel değişimleri gözlemleyebilir. 4.Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.

**DERS İÇERİĞİ**

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Turizm Davranışının Kavranması	
2	Davranış ve Temelleri	
3	Turizm Davranışının İçsel Temelleri: Güdülenme ve Kişilik	
4	Turizm Davranışının İçsel Temelleri: Biliş, Öğrenme, Duygulanma ve Tutum	
5	Turizm Davranışının Dışsal Temelleri	
6	Turistik Satınalma Davranışı	
7	Turistik Deneyim	
8	Turistik Yaşam Biçimine Özgü Davranışlar	
9	Turistik Toplumsallaşma	
10	Turist-Turist İlişkileri	
11	Turist-Yerli İlişkileri	
12	Turist-Görevli İlişkileri	
13	Turist Yerli Karşılaşmalarının Makro Boyutları	
14	Turist Yerli Karşılaşmalarının Makro Boyutları	
15	Final Sınavı	

**Dersin Öğrenme Kaynakları**

1. Rızaoğlu B., 2012, Turizm Davranışı, Detay Yayıncılık, Ankara.

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	2	%100
Uygulama		
Forum/ Tartışma Uygulaması		
Kısa sınav (Quiz)	3	%100
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	5	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam	6	%100

#### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	14	2	28
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	14	1	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	2	5	10
Materyal Tasarlama, Uygulama	-	-	-
Rapor Hazırlama	-	-	-
Sunu Hazırlama	2	2	4
Sunum	-	-	-
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	2	6	12
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav Hazırlık)	3	3	9
Diğer (Belirtiniz: Kısa Sınav)	3	1	3
Toplam İş Yüğü			109
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			109/25
Dersin AKTS Kredisi			4,36 $\cong$ 5
Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.			

#### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.				X	
2	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.					
3	Turizm ve otel işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.					
4	Otel işletmelerinde verilen konaklama, yeme içme ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.					
5	Pazarlama, reklamcılık, toplam kalite, girişimcilik, insan kaynakları yönetimi ve organizasyon, örgütsel davranış, kişilerarası iletişim konularında gerekli bilgilere sahiptir ve bunları iş yaşamında uygular.					
6	Alanı ile ilgili bilgisayar paket programlarını çalıştırır.					
7	Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.					
8	Edindiği teorik bilgi ve deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.			X		
9	Turizm ve otel işletmelerinde yönetici yardımcılığı veya orta kademe yöneticilik konusunda nitelikli ara eleman olarak sorumluluğunu bilir.			X		

10	Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.					
11	İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.					
12	Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.					
13	Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek				X	
14	Alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini bilir.				X	
15	Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.			X		
16	Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.				X	
17	Otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanı altında yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri, ziyafet organizasyonları uygulamaları bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.					
18	Rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini bilir ve uygular.					
19	Kat hizmetleri yönetimi, oda ve genel alan temizliği, çamaşırhane yönetimi, temizlik ürünlerinin kullanımı ve denetimini bilir ve uygular.					
20	Satış pazarlama, kongre ve fuar organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.					

Bozok